1. GÉNÉRALITÉ

Description du produit	Œuf entier liquide originaire d'œufs de poules, pasteurisé
Producteur	Lodewijckx NV Eindhoutseweg 32 2431 Veerle-Laakdal BELGIQUE
N° CE	BE OV 5707 EG
Matière première utilisée	Œufs de poules
Provenance	Belgique, Pays-Bas, d'autres pays de l'UE de façon sporadique
Calibres sélectionnés	Toutes classes
Disponibilité	L'année durant

2. INGRÉDIENTS

Ingrédients: œuf entier d'originaire d'œufs de poules

3. CARACTÉRISTIQUES FYSICO-CHIMIQUES ET ORGANOLEPTIQUES

Texture	Typiques, sans anormalités
Goût	Typiques, sans anormalités
Odeur	Typiques, sans anormalités
Couleur	Typiques, sans anormalités
pH	7,5 ± 0,3
Matière sèche	22 – 24%

4. VALEURS ALIMENTAIRES THÉORIQUES PAR 100g

Energie	Kcal	143
	kJ	599
Matières grasses totales	Gramme	9,9
- Dont acides gras saturés	Gramme	3,1
- Dont acides gras mono- insaturés	Gramme	3,8
- Dont acides gras poly- insaturés	Gramme	1,4
- Dont acides gras trans	Gramme	0
Hydrates de carbone totales	Gramme	0,8
- Dont sucres	Gramme	0,8
Fibres	Gramme	0
Protéines totales	Gramme	12,6

Sel	Gramme	0,35
Sodium	Milligramme	140
Cendre	Gramme	0,9
Eau	Gramme	75,8
Cholestérol	Milligramme	423

Source: USDA, SR-21

5. BACTÉRIOLOGIE

Micro-organisme	Après production (/g) ***valeurs cible***	Après production (/g) ***valeurs limites***	Méthode et fréquence
Germes totaux	<500	10 000	Tempo AC 30°C / 40 – 48h Chaque lot
Entérobactéries	<10	<100	Tempo EB 35°C / 22 – 27h Chaque lot
Staphylocoques dorés	<10	<10	Tempo STA 37°C / 40 – 48h Chaque lot
Salmonelles	Négatif en 25g	Négatif en 25g	Enrich B.P.W., 37°C, 24h Select enrichment, 24h in MSRV
Bacillus cereus	<200	<1000	Tempo BAC 30°C / 22 – 27h Sur demande
Listeria monocytogenes	Négatif en 25g	Négatif en 25g	Dérivée de la ISO 11290-1 avec pré-enrichment dans B.P.W Quelques lots par jour
Pseudomonas	<100	<100	Plaques de Pétri 30°C / 48h Quelques lots par jour

6. EMBALLAGE

Type d'emballage premier	Gable Top
Dimensions d'emballage premier	9,5 x 9,5 x 25cm
Poids de l'unité de conditionnement	2000g
Type d'emballage secondaire	Carton
Dimensions d'emballage secondaire	31 x 21 x 27cm
Unités par carton	6
Nombre maximum par palette	60

Nombre maximum de couches par palette	5
Nombre maximum de cartons par couche	12
Dimensions palette	120 x 80 x 150cm
Encodage	Numéro de lot Date limite de conservation Heure de remplissage
Explication numéro de lot	ZZXXY ZZ = Année XX = semaine Y = jour

7. CONDITIONS DE CONSERVATION

Stockage	En milieu réfrigéré
Température de stockage	0 – 4°C
Température à la livraison	0 – 4°C
Durée de conservation après la production	35 jours
Durée de conservation à la livraison	Min. 28 jours
Durée de conservation après ouverture	2 jours, si conservé à 0 – 4°C

8. CODES

Code d'article	190
EAN code d'emballage premier	5 412671 112275
EAN code d'emballage secondaire	5 412671 112374
Code GN	0408 9980

9. CARACTÉRISTIQUES SPÉCIFIQUES

Teneur en β-OH-butyrates	<10mg/kg produit d'œuf, (matière sèche)
Teneur en acide lactique	<1000mg/kg produit d'œuf, (matière sèche)
Reliquats de coquilles, membranes et autres particles éventuelles	<100mg/kg produit d'œuf

10. NON GMO DÉCLARATION

RÈGLEMENT (CE) N° 1829/2003

RÈGLEMENT (CE) N° 1830/2003

DIRECTIVE N° 2001/18/CE

DIRECTIVE N° 2000/13/CE

Nous garantissons le respect total des législations ci–dessus concernant OGM.

11. LISTE D'ALLERGÈNES

LeDa code	GS1 code	Allergène	Recette sans (Z)	Recette avec (M)	Peut contenir (et recette sans) (K)	Inconnu (O)
		Allergène				
1.1	UW	Blé	X			
1.2	NR	Seigle	X			
1.3	GB	Orge	X			
1.4	GO	Avoine	X			
1.5	GS	Epeautre	X			
1.6	GK	Kamut	X			
1	AW	*(*) Gluten*				
2.0	AC	Crustacés	X			
3.0	AE	Œuf		X		
4.0	AF	Poissons	X			
5.0	AP	Arachides / cacahuètes	X			
6.0	AY	Soja	X			
7.0	AM	Lait	X			
8.1	SA	Amandes	X			
8.2	SH	Noisettes	X			
8.3	SW	Noix	X			
8.4	SC	Noix de cajou	X			
8.5	SP	Noix de pécan	X			
8.6	SR	Noix de Brazil	X			
8.7	ST	Pistaches	X			
8.8	SM	Noix de Macadamia et noix du Queensland	X			
8	AN	*(*) Fruits à coques*				
9.0	BC	Céleri	X			
10.0	BM	Moutarde	X			
11.0	AS	Graines de sésame	X			
12.0	AU	Anhydride sulfureux et sulfites (E220 – E228) en concentrations de plus de 10 mg/kg ou mg/litre exprimées en SO2	X			
13.0	NL	Lupin	X			
14.0	UM	Mollusques	X			
		Allergènes supplémentaires				
20.0	ML	Lactose	X			
21.0	NC	Cacao	X			
22.0	MG	Glutamate (E620 – E625)	X			
23.0	MK	Poulet	X			
24.0	NK	Coriandre	X			
25.0	NM	Mais	X			
26.0	NP	Légumineuse	X			
27.0	MC	Bœuf	X			

28.0	MP	Porc	X			
29.0	NW	Carotte	X			

(*) Uniquement destiné à la contamination croisée

12. USAGES CARACTÉRISTIQUES

Nos produits sont essentiellement destinés à la distribution et au commerce de gros. Par ailleurs, ils sont utilisés par la boulangerie, les cuisines collectives, la grande restauration, l'industrie transformatrice de la viande, etc.

Il est très important que le produit soit conservé en milieu réfrigéré (< 4°C): cela est indiqué sur l'emballage et sur les étiquettes.
Après ouverture de l'emballage, utiliser le produit endéans les 48 heures.

1kg œuf entier liquide = ± 20 œufs

Agiter le produit avant l'emploi.

13. INFORMATION D'USAGE

Convenant Végétariens	Oui
Convenant Végétaliens	Non
Convenant Ovo-lacto végétariens	Oui
Convenant Lacto végétariens	Non
Convenant Ovo végétariens	Oui
Kosher certifié	Non
Halal certifié	Non

14. APPROBATION DU CLIENT

Nom: …… Nom de l'entreprise: …….

Fonction: ……

Signature: *(mentionner 'lu et approuvé')*
……

Si Lodewijckx nv ne reçoit pas un exemplaire signé dans les quinze jours, la spécification est approuvée tacitement par le client.